



PRINCIPI DI BUTERA
SICILIA

Im tiefsten Sizilien, wo goldenes Licht unter dem klaren Himmel aus vielfarbigen Steinchen ein Mosaik bildet, liegt eine Oase von seltener Schönheit. Die Rede ist von der Heimat der großen autochthonen sizilianischen Weine und der Wahlheimat des Nero d'Avola. Das Weingut erstreckt sich über eines der mineralreichsten Gebiete der Insel, nur wenige Schritte von der Mittelmeerküste entfernt, zwischen dem Tal der Tempel und Piazza Armerina. Die Vielfalt und der biologische Reichtum der Böden sowie die Besonderheit eines von der Meeresbrise begünstigten Mikroklimas machen diese traditionsreichen Ländereien, die den Fürsten von Butera gehörten, zum idealen Ort für nachhaltigen Weinanbau und zum einzigartigen Reservat biologischer Vielfalt. Zwischen den Farben der Zitrusfrüchte und den Düften der mediterranen Buschlandschaft entstehen elegante Weine von raffiniertem Duft, die mit großer Intensität und Frische ausgestattet sind.

Amira

Als Herrscher eines Landes voller Wunder, ist der Amira (aus dem Arabischen „amir“, Fürst) die Essenz des Nero d'Avola von Butera. Auf einem trockenen Boden, der reich ist an Mineralien, wächst ein sanfter, eleganter Rotwein, das Ergebnis der tiefen Bewunderung für diese große italienische Rebsorte.



KLASSIFIKATION

Sicilia DOC



ANBAUGEBIET

Butera, zentrales und südliches Sizilien



REBSORTEN

100% Nero d'Avola



IDEALE SERVIERTEMPERATUR

16° - 18° C



ALKOHOLGEHALT

13,5% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE

375 ml - 750 ml
1500 ml - 3000 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die Nero d'Avola Trauben wachsen in Weinbergen mit Kalk-Lehmböden („Trubi“) auf einer Höhe von 330 Meter. Der Most gärt für etwa 15 Tage auf den Schalen und bei einer Temperatur von 28-30°C in Stahltanks. Die darauf folgende malolaktische Gärung findet ebenfalls in Stahltanks statt.

Der Wein wird für 1 Jahr in 30- und 60-hl-Fässern aus slawonischem Eichenholz ausgebaut und reift dann einige Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Ziemlich dunkles, glänzendes Rubinrot.

BOUQUET: Intensive Anklänge von Kirsche, Heidelbeere und Veilchen mit Anklängen von Myrte, gefolgt von einer feinen Würze und angenehmen balsamischen Noten.

GESCHMACK: Trocken, fein, mit einer schönen Struktur und lang anhaltend. Am Gaumen präsentiert er die perfekte Übereinstimmung mit den angenehmen blumigen und balsamischen Anklängen des Bouquets, gefolgt von einem leichten Anklang von Mandeln im Abgang.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Sehr gut zu würzigen Gerichten, Grillfleisch und gereiftem Käse.